



S U S H I P A R T Y È U N O
I L P R O P R I O P I A T T O M O D
C H E A L L A F I N E

S U S H I P A R T Y È

S U N D A Y , J A N U A R Y 1 1 ,
Sol Levante a Pavia I N F O R M A



Questa volta il SushiParty si svolge in una bella casa arredata in stile etnico a Pavia. Alcuni dei partecipanti non conoscono il sushi : la serata diventa un'occasione per assaggiare qualcosa di nuovo.

Partecipanti : 10 persone molto affamate

Preparati : circa 160pz



Ingredienti : Gamberi, Salmone, Tonno, Orata, Cetriolo, Peperoni, Avocado, Peperoncino, Pomodori secchi, Philadelphia etc.....

Spesa pro-capite : 15 Eur



Paolo prepara alcune fasce con il sol levante per dare un tocco di goliardia alla serata. Accompagnano il pasto vini bianchi provenienti da tutt'italia che con questa temperatura (-3) basta

lasciare fuori dalla finestra qualche minuto per ritrovarli praticamente congelati.

Alla fine Raffaella, da buona partenopea, ci prepara una "bomba di maradona" : un futomaki nel quale ha messo, oltre alle verdure ed i pomodori secchi, un peperoncino intero (semi compresi).

P O S T E D 4 B O B A E O R I N A T E

I N F O R M A

Vuoi organizzare un Sushi Party a casa tua ? Manda una mail a **info@sushiparty.it** specificando la data e il numero di partecipanti.

L I N K S



Sushi@Casa

P R E V I O U

Sol Levante a Pavia
SushiParty & Tozai - 25 Novembre 2008

Un Party tra Europa e Africa
Sushi & Benessere
Sushi @ Office
Sushi sotto la neve
Fantasia di verdure
Inaugurando la casa di Marco
Sushiparty non va in vacanza
2 Settembre 2007

A R C H I V E

September 2007
October 2007
November 2007

SushiParty & Tozai - 25 Novembre 2008



L'associazione Tozai ha formato degli ottimi SushiMan e SushiWoMan che si sono ritrovati con gli amici per preparare nuovi e diversi tipi di sushi per sé e per gli amici.

Partecipanti : Sara, Pasquale, Alessandra, Cristina, Paolo, Stefano, Tatsumoto e Roberto

Preparati : circa 300pz

Ingredienti : Gamberi, Salmone, Tonno, Orata, Sgombro, Surimi. Cetriolo, Peperoni, Avocado, Daikon, etc.....

Spesa pro-capite : 22 Eur



Abbiamo preparato degli splendidi Onigiri, tanti Temari e molti Maki

inventando ognuno il proprio sushi personale.

Vedi tutte le foto dell'evento e lascia un COMMENTO qui sotto.

P O S T E D I B 5 3 B A E O R r n e n A t S

Un Party tra Europa e Africa



In un giorno di vacanza sulla splendida isola di Malta abbiamo fatto un SushyParty in un bellissimo appartamento a due passi dal mare.

Partecipanti : Kurt, James, Jasper,

January 2008

April 2008 E M B E R

July 2008

November 2008

January 2009



Subscribe to
Posts [Atom]

ShinyStat
7895

Darin e fidanzata (Maltesi), Seline (Svizzera), Paolo e Roberto (Italiani)

Preparati : 120 pz



Ingredienti : Gamberi, Salmone, Orata e Lampuki. Cetriolo, Peperoni e Avocado

Spesa pro-capite : 10 Eur

Quella mattina il cielo era coperto e così sembrava sarebbe stata tutta la giornata. Prendo uno dei meravigliosi autobus tipici di Malta e vado a Marsaxlokk paese di pescatori dove trovo un pesce buonissimo.



Sono curioso di provare il lampuki (come lo chiamano i maltesi) quindi ne prendo un bell'esemplare. La carne del lampuki non è proprio adatta a fare i nigiri perchè non è compatta come quella dell'orata

ma in compenso è molto saporita e soprattutto povera di spine.

P O S T E D 6 B I O B A E M R r n A t S

T U E S D A Y , J U L Y 1 , 2 0 0

Sushi & Benessere

Sushiparty approda al Centro del Benessere a Milano che offre una serata particolare agli operatori shiatsu. Il locale è ampio e corredato da una cucina piccola ma funzionale.



Marina ci delizia con due termos di prelibato the ed Emanuela con una altrettanto apprezzata damigiana di birra. Non mancano anche due bottiglie di vino e l'immane zuppa di miso.

Partecipanti : Marina, Antonella, Teresa e figlia, Marta e fidanzato, Massimo, Luca, Emanuela, Silvia

Preparati : 150 pz, 68 nigiri e 82 maki

Ingredienti : Gamberetti, Salmone, Branzino, Cetriolo, Peperoni, Pomodori secchi, Philadelphia, Majonese

Spesa pro-capite : 20 Eur (Bento Box Large)



A fine serata cogliamo l'occasione per brindare e tirare le orecchie al fidanzato di Marta che compie 30 anni.

Auguri !

P O S T E D I B Y 10 0 E A B M Am Xe nAtTs

T H U R S D A Y , A P R I L 3 , 2

Sushi @ Office



Questa volta il sushiparty si sposta in ufficio e coinvolge un gruppo di amanti del sushi che lavorano per la stessa ditta. La sede della ditta ha una piccola ma fornita sala mensa dove ci si ritrova per il pranzo.

Daniele, esperto birraio, porta un paio di bottiglie di sua produzione. Il corpo, l'aroma della bionda si adattano perfettamente al sushi di pesce e verdure.

Partecipanti : Daniele, Veronica, Andrea, Awdry, Luigi, Alessandra, Francesco, Marina, Matteo, Stefano

Preparati : 160 pz, 70 nigiri e 90 maki

Ingredienti : Gamberetti, Salmone, Seppia, Tilapia, Surimi, Cetriolo, Avocado, Carote, Rucola, Majonese



Spesa pro-capite : 12 Eur (Bento Box Large), 8 Eur (Bento Box Barchetta)

Altre Foto

P O S T E D I B Y 2 9 B AE OR r Am Xe nAtTs

F R I D A Y , J A N U A R Y 4 , 2

Sushi sotto la neve

Partecipanti : Paolo e Daniele

Abbiamo preparato : Maki con verdure e salmone affumicato (**new**), maxi maki di verdura. Nighiri con salmone affumicato e nighiri con melanzane.

L'abbondante nevicata dei giorni scorsi e la difficoltà nello spostarsi impedisce a qualcuno di partecipare e al Sushi Man di andare a prendere un pò di pesce fresco.

Decidiamo di utilizzare quello che abbiamo in casa, a Daniele che è vegetariano bastano le verdure che ho nel frigorifero ma con Paolo che non lo è prepariamo un sushi con il salmone affumicato avanzato dal cenone di capodanno. Alla fine un sushi ottimo e abbondante, tutti soddisfatti.

Costo a testa : Quasi zero

P O S T E D 9 B I 0 B A E M R r  n A t S

T H U R S D A Y , N O V E M B E R

Fantasia di verdure

Partecipanti : Tiziana, Christian, Stefano, Noelia, Laura

Abbiamo preparato : Maki con verdure miste, maxi maki di verdura (**new**). Rainbow (California Roll ricoperti), Nighiri con seppia e salmone.



Il tutto inaffiato dal sempre ottimo Verduzzo fresco e a fine serata un assaggio della birra fatta in casa di Christian, eccellente.

Spesa pro-capite : 15 euro

Ingredienti :

salmone, seppia, surimi, cetriolo, zucchina, peperone (rosso), carota, germogli di soja, palmitos, fagiolini, avocado



Preparazione : Una ricca scelta di ingredienti diversi per colore, gusto e consistenza permettono di creare combinazioni fantasiose.

Maxi maki di verdura : Riempire un'alga nori intera con un sottile strato di riso. Nella parte anteriore e fino circa a metà alga adagiare 4-5 file di riempimenti diversi. Chiudere come un normale maki e tagliare in 8.

P O S T E D I B I Ø B A E Ø R r  n A t S
